

# SNI

SNI 01-3718-1995

Standar Nasional Indonesia



**Daftar isi**

	Halaman
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan .....	1
3 Definisi .....	1
4 Syarat mutu .....	1
5 Cara pengambilan contoh .....	2
6 Cara uji .....	3
7 Cara pengemasan .....	4
8 Syarat penandaan .....	4

## Lemak reroti

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan lemak reroti. Standar ini tidak termasuk untuk yang dibuat dari minyak hewan

### 2 Acuan

SNI 01 - 0222 - 1995, *Bahan tambahan makanan.*

SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman.*

SNI 01 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet.*

SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna bahan tambahan makanan.*

SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam.*

SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba.*

SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*

SNI 01 - 3555 - 1994, *Cara uji minyak dan lemak.*

### 3 Definisi

Lemak reroti adalah produk hasil olahan lemak/minyak nabati berbentuk semi padat/padat dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan yang digunakan sebagai bahan pengempuk perenyah dalam pembuatan reroti.

### 4 Syarat mutu

Syarat mutu lemak reroti sesuai dengan tabel

**Tabel**

**Syarat mutu lemak reroti**

No.	Uraian	Satuan	Persyaratan Lemak
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	Normal
1.2	Rasa	-	Normal
1.3	Warna	-	Normal



Tabel (lanjutan)

1.4	Tekstur	-	Normal
2	Air	%	Maks. 0.3
3	Asam lemak bebas (dihitung sebagai asam oleat)	%	Maks. 0.3
4	Bahan tambahan makanan		
4.1	Pewarna tambahan	Sesuai dengan SNI 01-0222-1995	
4.2	Anti oksida	Sesuai dengan emulsi	
4.3	Pengemulsi	Sesuai dengan emulsi	
5	Cemaran logam		
5.1	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 0.1
5.2	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0.1
5.3	Besi (Fe)	mg/kg	Maks. 1,5
5.4	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40
5.5	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40/250*
6	Cemaran arsen (AS)	mg/kg	Maks. 0.1
7	Cemaran mikroba		
7.1	Angka lempeng total	koloni/gram	Maks. $10^5$
7.2	Bakteri koliform	APM/gram	Maks. 10
7.3	<i>E. coli</i>	APM/gram	< 3
7.4	<i>S. aureus</i>	koloni/gram	Maks. $10^2$
7.5	<i>Salmonella</i>	koloni/100 gram	Negatif

\*) khusus untuk produk yang dikemas dalam kaleng

## 5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 - 0429 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19- 0428 - 1985, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

## **6 Cara uji**

### **6.1 Keadaan**

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2

### **6.2 Persiapan contoh uji kimia**

Contoh diambil di beberapa bagian secukupnya dimasukkan dalam wadah, lalu dimasukkan dalam penangas air selama beberapa menit (panasnya tidak lebih dari 60°) lalu dikocok atau diaduk sampai mendapat tekstur yang lunak.

### **6.3 Air**

Cara uji air sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

### **6.4 Asam lemak bebas**

Cara uji asam lemak bebas sesuai SNI 01 - 3555 - 1994, *Cara uji minyak dan lemak*, butir 5.

### **6.5 Cemarkan logam**

Cara uji cemarkan logam sesuai SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 3.

### **6.6 Cemarkan arsen**

Cara uji arsen sesuai SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

### **6.7 Pewarna tambahan**

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna*

*tambahan makanan, butir 2.2.1*

#### **6.8 Cemarkan mikroba**

Cara uji cemarkan mikroba sesuai SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemarkan mikroba, butir B*

#### **7 Cara pengemasan**

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

#### **8 Syarat penandaan**

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang Republik Indonesia No. 23 Tahun 1992, tentang Kesehatan.





**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)